



Cavicchioli 1928 Prosecco Extra Dry

Stats

Produsent: Cavicchioli
Land: Italia
Område: Emilia-Romagna
Druetyper: 100% Glera
EPD: 5430848
VP nr: 1288501
Vecturanr: 152880
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 11%
Syre: 5,3 g/l
Sukker: 13,0 g/l
Fylde: 
Sødme: 
Friskhet: 

Produsent

Cantine Cavicchioli ble grunnlagt i 1928, når Umberto Cavicchioli bestemte seg for å lage vin. Siden den gang, fra far til sønn, fra generasjon til generasjon, har erfaring og lidenskap blitt videreført. Nå som da, er Cavicchioli produksjonen basert på de originale Sorbara retningslinjene, noe som gir en genuin stil, autentisk smak og de beste tradisjonene fra Emilia.

<https://www.gruppoitalianovini.it/index.cfm/it/brand/cavicchioli>

Karakteristikk

Middels dyp, strågul farge. Fruktig og lett aromatisk smak med preg av pære, eple og sitrus. Dufter av pære, eple, blomster, drue og svale urter. Produsert av håndplukkede druer med tradisjonell vinifisering. Flott flaske med nydelige blomster motiver, gjør seg godt på bordet på 17.mai eller ved en nyttårs skål.